

Semaine du 19 au 25 août 2019

MENU

Veau/Bœuf/Agneau : viande d'origine union européenne

Porc/Volaille : viande d'origine française

Déjeuner

Dîner

Lundi 19 août

PIEMONTAISE
NAVARIN D'AGNEAU
PUREE DE PATATES DOUCES
PLATEAU DE FROMAGES
PECHE
VIN CAFE

POTAGE AUX CAROTTES
SALADE DE POULET
SALADE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi 20 août

CELERI REMOULADE
BROCHETTE DE DINDE
PROVENCALE/CHIPS
PLATEAU DE FROMAGES
PETITS SUISSES AU FRUITS
VIN CAFE

POTAGE A L'OSEILLE
POISSON MEUNIERE
HARICOTS VERTS PERSILLES
QUATRE-QUART

Mercredi 21 août

PATE FORESTIER
POULET ROTI
PATES AU FROMAGE
PLATEAU DE FROMAGES
ABRICOTS
VIN CAFE

VELOUTE DE CERFEUIL
OMLETTE AUX LARDONS
SALADE
COMPOTE

Jeudi 22 août

MELON
POITRINE FUMEE
SALADE DE P DE TERRE
PLATEAU DE FROMAGES
POIRE
VIN CAFE

POTAGE AU POTIRON
QUICHE AU SAUMON
SALADE
ENTREMET PRALINE

Vendredi 23 août

TARTE FINE A LA TOMATE
SAUMONETTE A L'OSEILLE
POEELE FORESTIERE
PLATEAU DE FROMAGES
CREME VANILLE
VIN CAFE

POTAGE CULTIVATEUR
P DE TERRE FARCIE
YAOURTS AUX FRUITS

Samedi 24 août

RILLETTE//CORNICION
FRICASSEE DE POULET NORMANDE
JARDINIERE DE LEGUMES
PLATEAU DE FROMAGES
BANANES
VIN CAFE

VELOUTE DE COURGETTES
ROSBEEF SCE CHORON
P DE TERRE AU FROMAGE BLANC
MOUSSE CAFE

Dimanche 25 août

TOURTE AU FROMAGE
CARRE DE PORC FROID
MACEDOINE DE LEGUMES
PLATEAU DE FROMAGES
PATISSERIE
VIN CAFE

CONSOMME A L'OIGNON
FEUILLETE HOT DOG
SALADE DE HARICOTS BEURRE
LIEGEOIS VANILLE

Bon Appétit !!!